

シラ日本事務局

「シラ国際外食産業見本市」で開催の 「食のオリンピック」 出場日本代表選手の壮行会



シラ日本事務局（東京都港区）は12月4日、在日フランス大使公邸において今年1月フランス・リヨンで開催される「シラ国際外食産業見本市」の食に関する4コンクール、通称「食のオリンピック」に出場する日本選手団の壮行会を開催した。フランス本戦へ臨む4コンクールとその代表は、①「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」代表 佐々木康二氏（神戸ポートピアホテル・アランシャペル料理長補佐）、②「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー」代表 A部門／若林繁氏（ル・ショコラ・ド・アッシュ）、B部門／林正明氏（氷川会館）、C部門／山本健氏（名古屋マリオットアソシア ホテル）、③「インターナショナル・カゼウス・アワード」代表 村瀬美幸氏（田崎真也ワインサロン）・井上裕子氏（日食株式会社）、④「モンドリアル・デュ・パンコンクール」代表 西川功晃氏（ブランジェリー コム・シノワ 神戸）で、各地予選を

勝ち抜いた選手が本戦代表に選ばれている。

料理文化を根付かせるための大会に

日本選手団団長を務める平松宏之氏（「ひらまつ」社長）は各部門の代表選手に向けて「チーズ、パン、パティスリー、料理という4つは日本が大得意とする分野。世界中から集まった選手たちの中でベストを尽くし、優勝するの



日本選手団団長 平松宏之氏

だという気持ちで臨んでほしいが、ひとたび厨房に入ったら謙虚になって、自分が少しのミスも許されない一職人であり、大会は人間が試される場であるということを肝に銘じて欲しい。勝つことは大切だが、いい結果を収めることでこれらの文化を日本により根付かせることが最も大事なことだ」と述べた。

壮行会で挨拶に立ったパンのコンクール「モンドリアル・デュ・パンコンクール」日本代表選手の西川功晃シェフは、「名誉あるコンクールに参加できることに感謝している。このコンクールが『健康と栄養』を目指す、21世紀の正しい食生活へ導く使命を担っているということが分かり、これに共感し挑戦したい気持ちであ